44e Année. — N° 15 10 Avril 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Le traitement du Mildiou et la formule Villedieu ; — Memento pour la défense de l'Altise ; — L'accord commercial provisoire franco-allemand ; — Congrès national agricole pour l'égalité douanière ; — Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles 357

Arthur Cadoret ..... Contribution à l'étude des traitements contre le Mildiou 362

P. Paul ..... Outillage mécanique complémentaire indispensable pour le travail économique de la vinification et l'amélioration de tous les vins 366

Pierre Larue ..... Exposition parisienne de semences et engrais 369

Marcel Dijol ..... Les vins anormaux 372

Informations et communications de Sociétés agricoles. — IXe Exposition agricole d'Avignon 374

Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le traitement du Mildiou et la formule Villedieu

M. Villedieu, de l'Institut de Chimie agricole de Tours, a fait à Perpignan, le 18 mars, une conférence sur le traitement du Mildiou.

Nous avons donné la formule qu'il préconise actuellement dans notre numéro du 6 février dernier, page 133.

M. Villedieu poursuit un but très louable : réduire, dans les formules, la dose de sulfate de cuivre, ce qui nous affranchirait d'un lourd tribut payé à l'étranger.

Nous ne pouvons donc que souhaiter le complet succès des essais qui vont être faits, en 1927, dans 2.500 champs d'expériences choisis par M. Villedieu. Mais nous croyons utile de conseiller la prudence à ceux de nos lecteurs qui seraient tentés, par mesure d'économie, de renoncer dès maintenant aux vieilles formules que combat M. Villedieu ; car à côté des succès enregistrés par M. Villedieu, se placent quelques échecs qui sont de nature à faire réfléchir les viticulteurs.

Seules, des expériences comparatives bien conduites permettent de juger l'efficacité des diverses formules employées. Nous en trouvons un exemple rapporté par M. Vivet, professeur à l'Institut agricole d'Algérie, dans la *Revue Agricole de l'Afrique du Nord* du 11 mars 1927.

L'expérience portait sur deux bouillies aux polysulfates (formules Villedieu), sur une bouillie phospho-magnésienne, sur la bouillie bordelaise alcaline et aussi sur des solutions simples au sulfate de cuivre.

Sans entrer dans les détails, notons seulement que l'on donna sept sulfatages qui nécessitèrent l'emploi de 7.150 litres de bouillie par hectare. Les résultats constatés ont été résumés par M. Vivet dans le tableau suivant :

Désignation des bouillies	Proportion du poids des grappes détruites par le Mildiou par rapport au poids total de la récolte des rangs sur lesquels les esssais ont été effectués
Bouillie Villedieu (formule A).....	55 pour 1.000
— — (formule B).....	74 — —
Bouillie phospho-magnésienne.....	39 — —
Bouillie bordelaise alcaline (avec jus de figuier de Barbarie).....	3 — —

Et M. Vivet conclut : « Les bouillies à dose réduite de sulfate de cuivre (entre 300 et 600 grammes par hectolitre) et la bouillie phospho-magnésienne se sont montrées moins efficaces que les solutions simples à 300 grammes de sulfate de cuivre. Par contre, la supériorité de la bouillie bordelaise alcaline (2 kilos de sulfate et 1 kg. 500 de chaux) au jus de figuier de Barbarie, constaté lors de la forte invasion de 1921 et de celle de 1923, se trouvee confirmée de façon nette, une fois de plus, par les résultats de nos essais de 1926 ».

Nous ne rapportons pas cette expérience pour décourager les chercheurs, et encore moins M. Villedieu, dont nous admirons l'ardeur et la constance à faire triompher une thèse qu'il croit juste ; mais sauver la récolte est chose tellement importante que l'on ne saurait trop réfléchir avant de changer son fusil d'épaule.

On trouvera plus loin un intéressant article de M. Cadoret qui, depuis de longues années déjà, s'est fait, au contraire de M. Vil-

ledieu, le champion convaincu de la bouillie bordelaise alcaline *à fortes doses de cuivre* et de chaux.

Memento pour la défense contre l'Altise

La vigne commence à débourrer dans les endroits bien ensoleillés ; et, comme chaque année, elle va se trouver exposée aux attaques des trop nombreux ennemis qu'elle compte.

L'avant-garde des déprédateurs est généralement constituée par les Altises, dont les dégâts, pour être moins redoutés que ceux de la Cochylis et de l'Eudémis, ne laissent pas que d'être parfois très importants.

Contre cette bestiole, heureusement, la lutte est facile, à la seule condition de s'y prendre à temps.

Les sels arsenicaux, sous toutes leurs formes, sont, en effet, d'une efficacité absolue. On peut, si l'on ne craint pas de voir apparaître parfois de légères brûlures, employer une solution simple d'arséniate de soude dans l'eau : 75 à 80 grammes, 100 grammes au maximum, dans 100 litres d'eau.

Si l'on redoute les brûlures, employer de l'arséniate de plomb ou de l'arséniate de chaux.

On trouve ces deux produits tout préparés dans le commerce, et leur emploi, en outre qu'il supprime des manipulations toujours délicates, puisqu'il s'agit d'un poison actif, ne revient probablement guère plus cher que lorsqu'on les prépare à la propriété.

Dose : 1 kilo d'arséniate de chaux ou d'arséniate de plomb dans 100 litres d'eau.

Ces chiffres ne sont pas absolus. Divers praticiens ont obtenu des résultats satisfaisants avec une dose moitié moindre de poison.

Pour ceux de nos lecteurs qui auraient déjà leur provision d'arséniate de soude, et pour ceux qui préfèreraient composer eux-mêmes leur insecticide, nous rappelons le mode opératoire.

L'aséniate de chaux se prépare de la façon suivante :

Faire fondre, d'une part, 400 grammes d'arséniate de soude dans 50 litres d'eau ; préparer, d'autre part, un lait de chaux à raison de 400 grammes de chaux blutée dans 50 litres d'eau. Verser le lait de chaux dans la solution arsenicale, en agitant quelques instants.

L'arséniate de plomb se prépare d'une façon analogue :

Faire dissoudre 200 grammes d'arséniate de soude dans 25 litres d'eau ; — D'autre part, faire dissoudre 600 grammes d'acétate neutre de plomb dans 75 litres d'eau ; — Verser la solution d'acétate de plomb dans la solution d'arséniate de soude en agitant constamment.

Deux traitements, à 5 ou 6 jours d'intervalle, suffisent à se débarrasser des altises.

A la rigueur, le second traitement peut se combiner avec une pulvérisation cuprique, à raison de 1 kilo d'arséniate de plomb ou de chaux par hectolitre de bouillie. Mais il convient, à notre avis, de faire au moins le premier traitement — sinon les deux — avec la solution arsenicale seule ; l'effet sera mieux assuré, et d'ailleurs, le cuivre répandu à ce moment l'est généralement en pure perte ; l'économie que l'on croit faire en combinant les deux traitements est donc plus apparente que réelle.

On peut également combattre l'Altise avec la nicotine ou le savon-pyrèthre.

L'accord commercial provisoire franco-allemand

Le Ministère du Commerce communique la note suivante :

M. Briand, ministre des Affaires étrangères et M. Bokanowski, ministre du Commerce, d'une part, et M. von Hoesch, ambassadeur d'Allemagne à Paris, d'autre part, ont signé, le 31 mars au soir, un avenant à l'accord commercial provisoire du 5 août 1926, ainsi qu'aux deux arrangements économiques relatifs aux échanges entre le territoire de la Sarre et l'Allemagne en date des 5 août et 6 novembre 1926.

Les résultats que cet avenant consacre sont de trois ordres différents :

1° L'avenant proroge jusqu'au 30 juin 1927 tous les accords et arrangements économiques aujourd'hui en vigueur qui venaient à expiration le 31 mai 1927.

2° L'avenant prévoit certaines extensions de ces accords, et plus particulièrement de l'accord commercial provisoire du 5 août 1926, pour des produits particulièrement importants des deux pays.

Il apporte en effet à la France la possibilité d'importer ses vins en Allemagne dans les limites d'un contingent global d'environ 50.000 hectolitres, sous le même régime que celui qui est accordé aux vins de l'Espagne et de l'Italie.

Cette faveur s'étendra non seulement aux vins de table, mais aussi aux vins de liqueurs, vermouths et vins de coupage. Le contingent ne comprend pas les vins destinés à la fabrication des mousseux allemands ou à la distillation, qui continueront à être importables en Allemagne sans limitation de quantité sous le régime actuel. Sont exclus, d'autre part, du bénéfice du contingent, les vins entreposés dans les entrepôts et zone franche de l'Allema-

gne. Les eaux-de-vie d'Armagnac jouissent désormais du même traitement que celles de la région de Cognac.

En échange, la France accorde à l'Allemagne pour la durée de l'accord, c'est-à-dire pour les mois d'avril, mai et juin, des concessions importantes intéressant surtout l'industrie mécanique, l'industrie électrique et l'industrie chimique.

La plupart des produits chimiques qui bénéficient de ces avantages pourront être importés au tarif minimum dans la limite de certains contingents.

Le tarif minimum est aussi accordé en règle générale aux produits électriques repris à l'avenant. Les concessions faites dans le domaine de la mécanique constituent un complément important à celles qui résultent des accords des 5 août et 6 novembre 1926.

Il est à remarquer que les deux gouvernements ont voulu saisir l'occasion que leur offrait la prorogation des accords antérieurs pour faire disparaître certaines difficultés d'application ou d'interprétation, et accorder quelques avantages nouveaux à des produits qui intéressent plus particulièrement l'Alsace-Lorraine ou le territoire de la Sarre.

3° La conclusion de l'avenant a été subordonnée par les deux gouvernements à une entente sur les bases du traité définitif dont la négociation commencera le 5 avril et pourra, grâce à la signature de l'avenant, se poursuivre jusqu'au 30 juin.

Les deux gouvernements ont été d'accord pour fonder le traité dont ils vont aborder la négociation sur le traitement de la nation la plus favorisée, qu'ils s'accordent dans toute l'extension qu'autorisent leurs législations respectives.

Congrès national agricole pour l'égalité douanière

La C. N. A. A. annonce que ce Congrès aura lien le lundi 11 avril à 10 heures, dans la grande salle de la Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, et il sera suivi à midi 15 d'un déjeuner à l'hôtel Lutétia.

L'égalité douanière, a dit M. Bokanowski dans une interview qu'a publiée le *Petit Journal* du 11 mars, « Je sais... c'est le cheval de bataille d'une certaine démagogie facile ». Nous lui montrerons sans aucun appel aux bassesses de l'esprit démagogique que l'égalité douanière c'est la condition de la fraternité entre les producteurs de l'usine et ceux de la terre Il a eu le tort de favoriser les uns aux dépens des autres. Il devra rétablir l'équilibre qui a été rompu.

Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles

L'assemblée générale annuelle de la Fédération des Associations viticoles se tiendra à Marmande, le 25 avril.

L. Degrully

CONTRIBUTION A L'ETUDE

DES TRAITEMENTS CONTRE LE MILDIOU

DÉTERMINATION DES ÉPOQUES D'ATTAQUES DU CHAMPIGNON

Généralités. — Nous avons eu l'occasion de dire et de démontrer que si la question de défense contre le Mildiou est restée bien longtemps dans l'obscurité, cela tient à des querelles d'écoles, lesquelles n'ont jamais voulu préciser ou évoluer.

Tout d'abord les formules de Millardet passent successivement, on ne sait pas pourquoi, des états basiques aux états neutres, acides, neutres et de nouveau basiques.

Actuellement, on marche à grands pas vers les bouillies basiques qui ont fait leurs preuves depuis que nous les avons mises en honneur dès 1915.

Mais cela ne va pas sans réticences de la part des « classiques diplomates » qui parlent bien des bouillies basiques, mais qui n'en restent pas moins aux bouillies fabriquées avec — « passez-moi l'expression —, cette peste de papier tournesol ou de phtaléine de phénol » que nous accusons de toutes nos défaites contre le Mildiou.

Bref, passons ! Dans 10 ans, tout le monde des laboratoires et tous les vignerons en seront aux bouillies basiques, à moins que d'ici-là la bouillie blanche n'ait triomphé ! ! !

Il reste à préciser les époques de traitements pour lesquelles trois écoles sont en présence et dont nous n'incriminerons que le manque d'études précises, du moins pour deux d'entre elles, ce qui ne leur a pas permis d'arriver à des conclusions précises.

Les uns préconisent les traitements depuis avril, alors que d'autres les préconisent en mai. Enfin, nous avons indiqué que pour tous les vignobles situés au-dessus d'une ligne géographique, Bordeaux-Briançon, les traitements de juin sont suffisants pour empêcher *les grandes attaques de Mildiou sur la grappe et feuilles, celles qui enlèvent la récolte entière, comme en 1910 et 1915.*

L'apparition d'une feuille ou de deux douzaines de feuilles atteintes de Mildiou par hectare, ne signifie absolument rien au mois de mai. Nos études qui ont porté sur toutes les régions de France ont démontré que jamais le Mildiou n'a emporté la récolte de raisins au mois de mai.

Dans notre étude sur le traitement contre le Mildiou, nous avons donné formules et dates de traitements. Les unes et les autres bien entendu ont eu leurs partisans et leurs détracteurs.

Toutefois depuis 8 années que nous sommes en Savoie, on ne nous a pas démontré, là ou ailleurs, que nous étions dans l'erreur ! C'est déjà beau ! ! de n'avoir eu aucun contradicteur qualifié parmi les savants ou vignerons !

Les événements au contraire sont venus encore en 1926 sanctionner fortement nos conseils étayés sur l'observation faite en 1915 et sur le climat de la Savoie depuis 1918.

Il serait de la plus grande importance de généraliser ces études à chaque département viticole, assuré à l'avance du succès.

MÉTÉOROLOGIE ET ATTAQUES DE MILDIOU

Voici le résumé général de notre enquête à ce sujet :

	ANNÉES	MOIS	PETITES ATTAQUES	GRANDES ATTAQUES	TEMPÉRATURE	PLUIES	ORAGES	PERTES
Observations faites à : Tournon (Ardèche)	1910	Mai	»	»	14°21	21	5	3/4 de la récolte
	—	Juin	1	22-29	20.28	11	7	
	—	Juillet	»	«	16.28	15	7	
	1911	Mai	28	1	14.30	11	7	très faibles
	—	Juin	25	«	16.31	7	2	
	—	Juillet	»	«	16.33	3	2	
	1912	Mai	«	«	8.28	7	3	très faibles
	—	Juin	«	«	15.31	4	2	
	—	Juillet	»	«	14.31	7	3	
	1913	Mai	»	«	8.25	8	2	très faibles
	—	Juin	»	»	15.26	8	2	
	—	Juillet	»	1	19.29	8	2	
	1914	pas d'observations						
	1915	Mai	»	»	»	»	»	3/4 de la récolte
	—	Juin	»	20 juin au 20 juillet	temps lourd, orageux, très chaud et très humide			

Observations faites à : Chambéry (Savoie)	de 1900 à 1919		En parcourant les bulletins de la Société d'Agriculture, si on signale la présence du mildiou sur quelques feuilles (ce qui est général) on ne trouve de violentes attaques que du 10 juin au 15 juillet.					
	1920	Mai	»	»	10.24	3	2	très faibles
	—	Juin	20-29	»	15.27	4	2	
	—	Juillet	1	»	14.34	5	3	
	1921	Mai	»	»	12.28	11	2	très faibles
	—	Juin	15-20	»	15.28	6	2	
	—	Juillet	»	»	20.37	2	1	
	1922	Mai	»	»	14.35	7	1	très faibles
	—	Juin	20	»	16.32	8	2	
	—	Juillet	»	»	14.30	6	1	
	1923	Mai	»	»	12.18	6	1	très faibles
	—	Juin	16-20	»	20.26	5	1	
	—	Juillet	»	»	13.35	3	1	
	1924	Mai	»	»	12 25	7	1	dégâts faibles
	—	Juin	18	»	18.27	9	1	
	—	Juillet	5	»	15.28	6	1	
	1925	Mai	»	»	12.22	10	1	dégâts très faibles
	—	Juin	16	»	13.27	6	1	
	—	Juillet	7	»	14.23	9	2	

Evolution du Mildiou. — Cette étude est connue de tous les viticulteurs, depuis les travaux de nos spécialistes Prilleux, Gayon, Millardet, Foex, Viala et Ravaz.

Il nous suffira de rappeler que spores, conidies et zoospores, pour évoluer, demandent chaleur et humidité, et qu'il est absolument indispensable de bien déterminer ces 2 facteurs. En avril et mai, les attaques violentes sont très rares, inexistantes dirons-nous. Nous allions le démontrer :

Il nous suffira de rappeler que notre petite étude, quoique loin d'être parfaite, qui a porté sur 25 années, donne des renseignements précis sur les caractères météorologiques et les dates des attaques dans les départements de l'Ardèche et de la Savoie.

Il y a là toutes les bases précises pour édifier une méthode uniforme de traitement.

Conclusions. — De l'examen des chiffres présentés nous concluons :

1° Que le Mildiou n'est point dangereux dans les années froides et pluvieuses et peu orageuses comme en 1911, 1912, 1913, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924 et 1925.

2° Que même avec des pluies abondantes, le Mildiou ne joue qu'une action insignifiante avec nuits et journées froides en mai et juin.

3° Que les attaques graves qui détruisent les récoltes par de violentes attaques sur les grappes et les feuilles ne peuvent se produire comme en 1900, 1910 et 1915 qu'avec beaucoup de pluies, d'orages et de la chaleur du 10 juin au 15 juillet ; que la grande humidité chaude accompagnée de périodes orageuses sont les facteurs prédominants des attaques brusques du péronospora.

	JOURNÉES		
	Pluies journées	Orages journées	Température moyenne
	—	—	—
Années de grandes attaques 1910, 1915 (mai, juin, juillet).....	40 à 45	20 à 28	20° à 28°
Années de Mildiou avec peu de dégâts (1924)	18 à 22	3 à 5	18° à 28°
Années sans dégâts (1914-1923)....	10 à 14	3 à 7	19° à 35°

Pour les autres régions du Sud-Est, les variations sont de peu d'importance, il n'y a qu'à les déterminer.

On comprendra dès lors pourquoi il nous a été possible de fixer les dates de traitement pour la Savoie et la zone au-dessus de la ligne Bordeaux-Briançon.

L'exemple donné demande de l'observation et un peu de travail régulier, ce qui est à la portée de tous les scientifiques qui s'occupent d'agriculture directe ou d'enseignement rural.

* * *

Traitements

I. *Au-dessus de la ligne Bordeaux-Briançon*

Nous engageons simplement les vignerons à tenir leurs vignes bleues du 1er Juin au 14 Juillet (dates limites des invasions graves qui enlèvent la

récolte). Pour toutes les régions comprises au-dessus de la ligne Bordeaux-Briançon, les traitements doivent s'effectuer de la façon suivante :

1° Faire deux traitements consécutifs entre les 1er et 8 Juin ;
2° Faire deux traitements consécutifs entre les 15 et 25 Juin ;
3° Faire un traitement vers le 10 Juillet.

Après cela, sulfater suivant les circonstances avec des bouillies à 1 o/o de sulfate de cuivre et 2 kilogrammes de chaux.

Notre formule depuis 1915 est la suivante :

Sulfate de cuivre..... ...	2 kilos 500 à 3 kilos
Chaux grasse.....	2 kilos 500 à 3 kilos
Eau.....	100 litres

II. *Au-dessous de la ligne Bordeaux-Briançon*

Il n'y a aucune raison pour que la bouillie qui assura la résistance de la vigne au-dessus de la ligne Bordeaux-Briançon ne soit pas à même d'être aussi efficace au-dessous de cette ligne, c'est-à-dire dans la zone Méditerranéenne.

Les traitements doivent être amorcés et étudiés de la façon suivante :

1° Utiliser la bouillie basique indiquée ;
2° Tenir la vigne complètement bleue du 15 Mai au 25 Juin ;
3° Faire 2 traitements consécutifs entre les 15 et 23 Mai ;
4° Faire 2 traitements consécutifs entre les 1 et 9 Juin ;
5° Un traitement le 20 Juin.
6° Un traitement le 10 Juillet.

Les traitements de Juillet et ceux qui peuvent suivre peuvent être réalisés avec des bouillies à 1 o/o de sulfate de cuivre et 2 o/o de chaux.

III. *En Algérie et Tunisie*

Dans ces pays, la végétation étant plus hâtive que dans la zone méridionale, il est obligatoire d'avancer les traitements.

1° Utiliser la bouillie basique précitée ;
2° Tenir la vigne bleue du 22 Avril au 25 Juin ;
3° Effectuer 2 traitements consécutifs entre les 23 Avril et 1er Mai ;
4° Effectuer 2 traitements consécutifs entre les 10 et 20 Mai ;
5° Un sulfatage du 5 au 10 Juin ;
6° Un traitement le 10 Juillet.

Pour les traitements de Juillet et les suivants s'il y a lieu (pluies, rosées) utiliser la bouillie à 1 o/o de cuivre et 2 o/o de chaux.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole
Directeur des Services agricoles
de la Savoie.

OUTILLAGE MÉCANIQUE COMPLÉMENTAIRE

INDISPENSABLE POUR LE TRAVAIL ÉCONOMIQUE DE LA VINIFICATION ET L'AMÉLIORATION DE TOUS LES VINS

(COMPRESSEUR-BRASSEUR ŒNOL) (BREVETÉ S. G. D. G.)

Toutes les régions viticoles ont leurs pratiques basées sur l'expérience pour l'obtention optima de qualité des vins qu'elles produisent.

Dans les grands crus dont la production est généralement réduite le vigneron opérant sur de petites quantités peut donner et donne les multiples soins variés que comporte la composition des moûts de raisins au moment des vendanges aux différentes phases de leur transformation.

Dans les régions à grosse production la qualité des vins diminue en général avec leur quantité par suite des difficultés de travail en résultant.

Principalement à l'époque des vendanges, par suite de la limitation du personnel disponible. Après vendange à cause de la capacité plus ou moins grande et importante des vaisseaux de logement ne permettant pas ou permettant mal d'opérer rapidement en temps voulu, sans aggravation exagérée du coût du produit.

Dans les grands crus les propriétaires expérimentés et leurs cavistes éclairés donnent habituellement tous les soins et font les grands vins ne laissant plus à l'acheteur qu'à suivre l'amélioration résultant du vieillissement.

Dans les régions à grosse production les soins se partagent généralement partie à la propriété (ceux de la vinification première) partie au commerce (soins de mise en valeur et de qualité).

La liaison entre les deux est le plus souvent incomprise et mal faite, d'où diminution de qualité de l'ensemble qu'on traduit par le qualificatif vin courant commun, vin de coupage.

Il est vrai que la nature et la qualité des raisins cultivés joue un rôle de valeur dans la qualité du produit final, mais le rôle de la préparation et des soins donnés aux vins est bien plus importante, et s'ils étaient suivis et donnés suivant les expériences acquises, tous les consommateurs pourraient boire des vins de très bonne qualité ce qui en faciliterait la vente et stabiliserait les bénfices courants normaux de la propriété et du commerce.

Le nouvel outil « Compresseur-Brasseur Œnol » breveté et fabriqué par M. Trémellat Léon, mécanicien spécialiste d'outillage vinicole à Cette, a pour but et pour effet de permettre sans surcharge et rapidement l'amélioration sûre des qualités dans tous les vins entre les mains des propriétaires et des commerçants des régions de toutes productions.

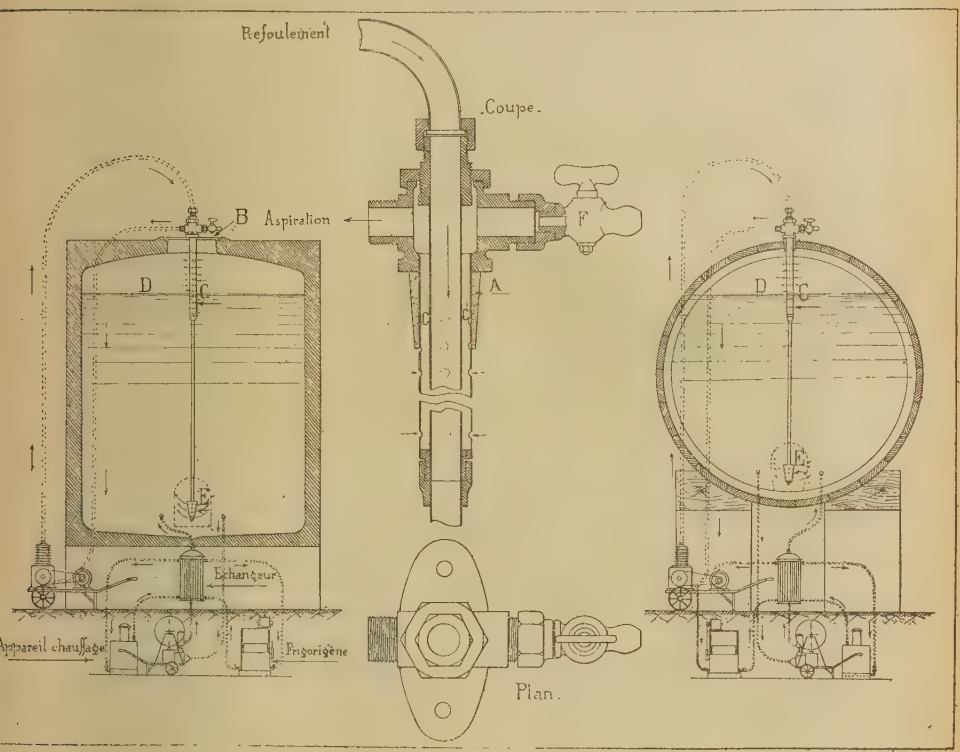
Un examen rapide et succinct en indiquera les grosses lignes pour chacune desquelles l'analyse pratique et scientifique est facile à vérifier et justifier.

Le nouvel appareil se compose d'un compresseur d'air automatique léger et mobile sur roues, permettant dans les cuves, foudres et futailles de toutes contenances le brassage des vins ou coupages des vins y contenus, avec ou sans contact d'air, c'est-à-dire sans perte ni transformation aucune de composition et de qualité réalisées et en même temps, si utiles, les additions légales utiles voulues en toutes quantités précises nécessaires pour l'amélioration du produit. Le fonctionnement du compresseur permet égale-

ment soit d'élever, soit d'abaisser à volonté la température des moûts et des vins contenus dans les vases vinaires.

A la fermentation première on peut sans inconvénient éliminer les matières jugées nuisibles *telles les grappes*. — Avec le compresseur on peut brasser et tenir mélangés les moûts, pulpes et peaux durant tout le temps jugé le plus avantageux, de manière à dissoudre et développer toute la couleur, principes et bouquets jugés intéressants.

COMPRESSEUR-BRASSEUR ŒNOL



Assurer sans perte, ni oxydation les mélanges intimes de moût de différentes densités ou de moût et d'alcool dans la préparation des vins blancs-mistelles et des vins doux naturels.

Régler l'activité des fermentations et au besoin les arrêter pour la préparation des vins liquoreux en introduisant à demande dans le vase vinaire soit de l'acide sulfureux, soit de l'oxygène, en élevant la température pour arrêter les fermentations ou en l'abaissant pour faciliter et activer la clarification.

Durant toutes ces opérations, l'addition à demande d'une petite quantité convenable d'acide sulfureux que l'on peut régler au point voulu permet de se maintenir à l'abri de tout danger de piqûre ou de développement de mauvais ferments.

De la vendange foulée avec soin liquifiée et égrappée, on peut faire deux parts :

La partie liquide pourra donner des vins rosés ou blancs de qualité par légère addition de précipitants épurateurs légaux, et réglage des fermentations pour vins liquoreux ou moelleux suivant la distribution de l'acide sulfureux.

Le moût restant fermenté avec les pulpes et peaux avec une température et une durée de gazéification convenable donnera des vins supercolorés charnus et bouquetés, qui par coupage avec les fins rosés permettront l'obtention de types supérieurs à la demande du goût des consommateurs.

Avec le même appareil et un réglage convenable, les vins fermentés et décuvés entre les mains ou non du commerce et dans les logements de la propriété pourront rapidement être claircis, coupés, unifiés, bouquetés et vieillis à point convenable par une oxygénation convenablement et scientifiquement réglée, même dans des cuves en maçonnerie.

Dans les locaux courants ordinaires les températures des vins pourront être réglées et maintenues aux températures optima recherchées à grands frais.

On obtiendra ainsi les qualités de vieillissement sans une immobilisation écrasante de capitaux considérables.

Enfin pour la préparation des vins spéciaux, apéritifs et autres, ces mêmes appareils compresseurs-brasseurs permettront une fabrication sûre, supérieure, rapide et économique.

Pour chacune des multiples opérations pouvant être envisagées aux fins d'amélioration et de présentation des vins, les pratiques opérations simples découlent et se déduisent avec précision des indications de l'expérience et des travaux de nos savants œnologues.

De nombreuses vérifications en ont été faites qui en seront communiquées à ceux qui pourront les désirer avec les détails de petits appareils complémentaires que chaque cas spécial pourra comporter, tels que utilisation ou production des gaz à employer, production ou élimination de calories, addition ou élimination d'air, ses compositions d'ensemble, etc., etc... Les recherches et essais de nos savants chimistes et œnologues auront vite fait de créer des techniques pratiques simples à l'usage des viticulteurs et commerçants qui ne les auraient pas établis eux-mêmes.

* * *

L'appareil « Compresseur-Brasseur Œnol » a pour but :

De permettre l'application facile, sûre et immédiate à tous les vins *quel que soit leur contenant*, de tous les traitements œnologiques susceptibles d'améliorer leur vinification et leur qualité générale : réglage des fermentations — uniformité des mélanges — édulcoration — blanchiment ou coloration — bouquetage — clairçage par le froid — vieillissement à la chaleur.

Le compresseur assure le brassage et mélange intime avec ou sans contact d'air à volonté.

L'appareil représenté dans le dessin ci-contre consiste en un tube de cuivre vertical dont la longueur est réglable suivant la profondeur du récipient. Il se fixe par un bouchon en caoutchouc A sur l'orifice supérieur du contenant avec ou sans trappe spéciale B

L'aspiration se fait par la double enveloppe CC' dans le vide clos au-dessus du vin à traiter D et le refoulement en projections divisées et rotatives E, dans le liquide à la profondeur la plus convenable.

Les additions gazeuzes utiles sont introduites dans l'aspiration et réglées par la prise F portant robinet de réglage.

P. Paul,
Ingénieur E. C. P.

EXPOSITION PARISIENNE DE SEMENCES ET ENGRAIS

Mars 1927

— Combien semez-vous à l'hectare ?

— Environ huit cent kilogrammes.

Cela paraît énorme, mais il s'agit d'engrais ! Les épandeurs travaillent aujourd'hui davantage que les semoirs.

Rien d'étonnant non plus que l'Exposition des Engrais dont les industries sont condensées en quelques mains ait fait un effort artistique considérable pour attirer l'attention du public.

Au bout du Concours des Vins et à proximité d'un salon de peintures dites agricoles — le Village des engrais renfermait des stands remarquables, surtout pour la potasse et l'azote — les azotes pourrait-on dire, car il y a une grande concurrence aujourd'hui.

A la sortie de la guerre, un ancien élève de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, que le flot Garonnais emporta au Sénat, s'inquiétait de notre avenir azoté. Aujourd'hui on nous apprend que la surproduction guette les usines construites ou à construire et que des droits de douane empêcheront désormais les azotes, potazotes, urazotes, cyanures synthétiques ou naturels, de concurrencer les produits français !

Quant aux phosphates, ils ne manifestent plus qu'une entente très cordiale entre eux, ce qui dispense de forcer l'attention du public. Leur exposition, de bon goût d'ailleurs, était discrète.

Il y avait aussi des exposants d'engrais complets. Leurs agents de stand semblaient parfaitement ignorants des matières premières entrant dans leur fabrication.

*
* *

Un rideau — Nous voici dans un salon de peinture. Rien du cubisme, mais des animaux domestiques, de reposantes scènes champêtres ; des champs pleins de coquelicots semblant appeler le traitement sulfurique inauguré dans le bassin de la Garonne.

Puis on passe à la foire des semences.

*
* *

L'Exposition dite Foire des Semences se tenait habituellement à l'occasion du Salon de la Machine agricole en Janvier. Elle était visitée surtout par les habitants de la région parisienne et les mécaniciens ruraux.

On a bien fait de la joindre au concours général agricole qui amène à Paris du bétail, des vins, des beurres et des fromages de toute la France... suivis par leurs producteurs.

Seulement l'époque est beaucoup trop tardive pour la vente des graines,

ce qui fait qu'on remarque... des abstentions. Pas un seul exposant de graines en apparence des bassins de la Loire, de la Garonne où du Rhône. Les munitions cartoffeliques de Bretagne n'ont pas bombardé cette année.

Seules les Montagnes du Jura présentent leurs travaux de sélection locale et surtout d'acclimatation des céréales au froid.

A la station du Fort-des-Rousses (1150 mètres), on expose huit blés hybrides d'après guerre. Ils ont résisté à deux vagues de froid intense.

Ceci rassure un peu sur les blés à grand rendement supposés non résistants parce que venant du Nord.

Au surplus le département du Nord a maintenant des émules en Seine-et-Marne et en Seine-et-Oise et aussi dans la Somme.

Les vrais créateurs, ceux qui partent d'un seul épi pour cultiver les « élites » et les sélectionner durant 5 à 10 ans avant de les mettre au commerce, ont constitués un syndicat des producteurs de semences sélectionnées, qui doivent se contrôler mutuellement avec le concours de techniciens extérieurs.

***

Pour donner une idée des garanties offertes, voici la copie d'une étiquette de station de sélection :

Nom de la variété.
Altitude du champ où elle fut cultivée.
Rendement à l'hectare en grain et paille.
Hauteur de la paille.
Résistance à la verse.
Résistance aux rouilles.
Caractéristiques de l'épi.
Caractéristiques du grain.
Poids de l'hectolitre.
Qualité boulangère.
Maturité.

Aucune variété nouvelle convenant au Midi ne nous a été signalée sauf, le « Poilu du Tarn » patiemment obtenu par la Maison Vilmorin.

C'est un blé dont la hauteur semble moyenne. L'épi est blanc, barbu et velu. Il a résisté jusqu'ici au froid et aux maladies.

Sa valeur boulangère serait bonne.

Pour le cas où les blés d'hiver gèleraient, les Pays étrangers ont sélectionné :

« Peragis », hâtif, pour limons sablonneux ou argileux.

« Bordeaux de Mett » pour terrains fertiles.

« Japhet de Hein's », très tardif, par conséquent non recommandable dans les pays à étés secs.

Pommes de terre

La crainte de la gale verruqueuse est le commencement de la sagesse du planteur. Aussi les fournisseurs signalent-ils les variétés qui en sont indemnes.

Il paraît que la pomme de terre précoce à la mode est l'Esterlingen, à chair jaune.

L'Union des Syndicats de la Haute-Vienne présente : Institut de Beauvais, Rondejaune, Saucisse rouge, Industrie et Early rose.

Un exposant de Coulommiers propose « Great scot » pour remplacer « Beauvais » au cas ou elle serait atteinte par la gale verruqueuse.

La Chambre d'Agriculture de Bonn-sur-le-Rhin présente comme nouveauté :

— « Julinieren », qui veut dire pomme de terre de Juillet en forme de rein, à chair jaune.

— « Eihenheimer » moins hâtive.

— « Roode star », demi tardive.

— « Preussen » (Prussienne) pouvant remplacer l'Industrie en cas de gale.

— « Pepo » à chair jaune également demi-tardive.

Pépinières

A côté des immenses panneaux des « semenciers » figuraient quelques expositions de pépiniéristes des environs de Paris.

On pouvait être enclin à acheter en voyant la poire estimée dix francs, pourboire non compris, sur la carte du restaurant sous-jacent.

Les producteurs se contenteraient le plus souvent du dit pourboire pour la vente de leurs fruits! Ce n'est donc pas d'eux qu'en vient la cherté.

Un seul exposant de pépinières viticoles. Il est Beaujolais et ne présente que des hybrides producteurs directs ou greffés.

Le plus nouveau serait Seibel blanc n° 6468.

Moins récents : Bertylle Seyve n° 2862, Seibels n°s 5409, 4986 et 4995.

***

Pour fixer les idées comparativement dans le temps et dans l'espace, il nous a paru intéressant de noter le prix des denrées mises à la disposition des éleveurs exposants :

Paille de blé en bottes	32	fr.	les 100 kgs.
Paille d'avoine	30	»	»
Foin de pré	70	»	»
Luzerne	75	»	»
Avoine noire, grise ou blanche	130	»	»
Féverolles	190	»	»
Maïs jaune	145	»	»
Farine d'orge	150	»	»
Tourteaux de lin	220	»	»
Tourteaux d'arachide	190	»	»
Son	130	»	»
Betteraves fourragères	35	»	»

En fait il s'agit de betteraves demi-sucrières moins aqueuses, dont on sélectionne à Orchies dans le Nord des variétés ayant les deux tiers de la racine hors de terre pour en faciliter l'arrachage.

***

Il y avait une grande variété de graines et autres produits dans les expositions de l'Indo-Chine, de Madagascar, de la Tunisie, du Maroc et de l'Algérie.

Il nous semblerait plus logique que les produits de ces régions soient classés avec les produits français de même nature. On pourrait faire des comparaisons utiles.

Telles qu'elles sont présentées, les expositions coloniales offrent surtout un intérêt géographique et semblent s'adresser davantage aux jeunes colons qu'aux consommateurs et aux techniciens spécialisés.

Les blés durs de l'Afrique du Nord auraient pu être présentés parallèlement avec ceux des sélectionneurs du bassin de Paris, ce qui eût sans doute provoqué la germination d'idées utiles.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

LES VINS ANORMAUX

Note de Jurisprudence

—

Cour d'Appel d'Aix (2e Ch.), 25 Novembre 1926, Présidence M. Lescudier.

Vente (en général). — Vin. — 1° Vin naturel. — Caractéristiques anormales. — Composition d'un vin mouillé à 10 ou 20 o/o. — Premières récoltes de plantations nouvelles. — Rapport d'experts. — Constatations. — Mouillage fraduleux (Non). — Qualité naturelle, loyale et marchande. — 2° Vente au degré alcoolique. — Conditions essentielle de la vente (Non). — Première expédition acceptée sans protestation de l'acheteur. — Insuffisance de degré. — Demande en réduction de prix. — Irrecevabilité.

La Cour,

Attendu que la Cour, par son arrêt souverain en date du 3 juin 1925, a décidé — contrairement au jugement du 1er août 1924 du Tribunal de Commerce de Marseille — que toute présomption de mouillage des vins expédiés par Martin à Latil devait être écartée ; qu'elle a encore admis, sans que Latil ait élevé aucun recours contre l'arrêt qui décidait ainsi, que, d'après l'expertise Beuret, les vins expédiés qui titraient 9°20 à 9°30 au Malligand n'avaient pas le degré alcoolique de 11° stipulé sur la carte du courtier Tholozan, base des accords ; par ailleurs, la stipulation de 11° environ ne paraissait pas avoir été considérée par Latil comme une condition essentielle de la vente, puisqu'il avait reçu sans protestation la première expédition des 16 fûts, bien que la facture de Martin, en date du 6 novembre 1923, eût précisé « vin rouge 9°4 (Losson à Bayard) » ;

Attendu que par le même arrêt du 3 juin 1925, la Cour a ordonné une expertise confiée à trois experts à l'effet de dire si les vins dont la composition était précisée par l'expert Beuret et dans son rapport d'analyse, étaient ou non marchands ;

Attendu que lesdits experts, après étude des documents et audition des dires des parties : M. Latil et M. Jourdan pour Martin, ainsi que les explications des experts Beuret et Garcin, ont consigné dans leur rapport les observations suivantes : « Latil a traité avec Martin l'achat de 500 hectos de vin devant titrer 11°, en provenance de la cave Losson à Bayard (région de Philippeville), au prix de 6 fr. 25 le degré, le vin était acheté sur souches, c'est-à-dire avant vinification. Le degré était donc, non un degré certain, mais un degré probable. Or le vin produit par Losson n'a donné que 9°2 à

9°4 au lieu 11°. Cette faiblesse inattendue du degré du vin a été générale dans la région ; elle a été la conséquence de conditions climatériques, etc... Par suite, on a, d'une manière générale, engistré, dans cette région, un abaissement du titre alcoolique de 1 à 1° 1/2, et même plus. Il n'est donc pas surprenant que, tandis qu'on comptait récolter à Bayard des vins titrant 11°, on n'ait obtenu que des vins de 9°2 à 9°4. Latil n'a d'ailleurs soulevé aucune objection sur la faiblesse du degré qui était un cas de force majeure ; il a reçu un premier envoi de la marchandise, il l'a payé en ne faisant de réserves qu'au sujet des retards dans les livraisons ; mais, le 8 avril 1924, Latil, par télégramme, a refusé de prendre livraison d'une deuxième expédition déclarant qu'elle n'était ni loyale ni marchande et analytiquement irrecevable » ;

Attendu que se trouve donc tranchée, et par l'attitude de Latil lui-même et par les dires des experts, la question aujourd'hui posée et discutée par Latil du degré qui aurait été essentiellement imposé pour les vins commandés par lui à Martin ;

Attendu que les experts concluent, unanimement, dans leur rapport, que les vins rouges et blancs livrés à Latil par Martin, sont des vins loyaux et marchands ;

Attendu que toutes autres considérations présentées par Latil dans ces conclusions deviennent inopérantes en présence des constations de fait et des conclusions ci-dessus relatées ; qu'il y a lieu de valider pour le surplus la vente par carte de courtier du 18 septembre 1923 conclue entre Latil et Martin, et de dire que Latil devra prendre livraison de la deuxième expédition de vins comme il l'avait fait de la première ;

Par ces motifs.

Faisant droit à l'appel de Martin et déboutant Latil de toutes ses fins et conclusions ; homologue le rapport des experts commis par l'arrêt de la Cour du 3 juin 1925 ;

Valide, pour son surplus, la vente du 18 septembre 1923 de Martin à Latil.

Déclare bonnes, valables et conformes à ladite vente les livraisons de 31 fûts de vin rouge par vapeur *Maréchal-Bugeaud* et de 32 fûts de vin rouge par vapeur *Espagne* ;

Dit en conséquence que Latil doit le paiement des factures afférentes auxdites livraisons ;

Décharge Martin de toutes les condamnations prononcées contre lui par le jugement du 1er août 1924 ;

Ordonne en conséquence la restitution audit Martin de la somme de 7.500 fr. et le paiement des intérêts de droit de ladite somme payée par lui en exécution provisoire du jugement entrepris ;

Condamne Latil en tous les dépens de première instance et d'appel, y compris tous les frais d'expertise.

NOTE

L'intérêt pratique et doctrinal de la décision ci-dessus de la Cour d'Aix s'attache à la netteté des principes qu'elle dégage en l'importante matière des vins dits *anormaux*.

On considère comme tels les vins qui ne satisfont pas aux indices officiels des analyses préconisées par le service de la répression des fraudes.

Les errements habituellement suivis par ce service administratif ne sau-

raient cependant aller à l'encontre de la définition légale du vin telle qu'elle résulte du Décret du 19 avril 1921, modifié par celui du 15 août 1923. L'article premier du Décret précise que le vin est le produit de la fermentation du raisin frais ; il énumère ensuite les divers cas dans lesquels les vins répondant à cette définition ne peuvent pas cependant être considérés comme propres à la consommation. Ce sont : 1° les liquides provenant du surpressage des marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ; 2° les vins altérés par une maladie (acescence, tourne...) et présentant à l'analyse des caractères nettement fixés par le décret.

Ainsi, à l'heure actuelle, tout vin provenant de la fermention du raisin frais, à condition d'être sain, doit être considéré, conformément à la loi, comme propre à la consommation, loyal et marchand.

Il peut donc, même s'il est anormal (à cause des circonstances atmosphériques, du sol, du cépage) — être valablement vendu par le récoltant à un négociant, qui à son tour, peut le revendre comme il l'entendra en lui faisant ou non subir un coupage.

La question des vins anormaux préoccupe cependant les pouvoirs publics et l'on se demande s'il ne conviendrait pas de les exclure de la consommation ou de signaler leur anomalie sur les congés. La tentation est trop grande, en effet, pour les fraudeurs, de faire passer pour anormaux les vins qu'ils ont mouillés et il importe d'empêcher cet abus. Mais pour cela, il conviendra d'abord de définir sans équivoque possible ces vins anormaux. A plusieurs reprises la Société des experts chimistes de France s'en est occupée, elle en a reconnu toutes les difficultés et l'on n'a pu jusqu'ici se mettre d'accord à cet égard sur un texte précis.

De son côté le Ministère de l'Agriculture a fait procéder auprès des associations vinicoles à une enquête pour leur demander leur avis sur cette définition et sur le sort à faire à ces vins.

Avant de les condamner définitivement et de les exclure du commerce, peut-être ferait-on bien de songer aux services qu'ils rendent quand la récolte est, comme cette année, déficitaire et aux graves préjudices que leur exclusion pourrait causer à certains tènements et même à certaines régions.

En tout cas, cette exclusion ne peut être l'œuvre que d'un texte légal. Tant qu'il ne sera pas intervenu, même anormal, le vin provenant de la fermentation des raisins pourra continuer à faire l'object de tractations parfaitement licites.

Marcel Dijol,
Avoué à la Cour,
Chargé de Cours à la Faculté de Droit
de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IX^e Exposition agricole d'Avignon. — La Foire de Printemps d'Avignon, qui groupe chaque année un nombre considérable d'industriels et de commerçants en machines et produits agricoles et qui est une des plus importantes et des plus suivies de France, aura lieu du 23 avril au 1^er mai prochains.

Lorsque, en 1919, l'Administration municipale d'Avignon prit l'initiative de créer dans cette ville une Foire périodique, elle comprit tout le parti que

l'on pouvait tirer d'une situation à plusieurs points de vue privilégiée, Avignon se trouvant le point central d'une région essentiellement agricole.

Aussi ne faut-il pas s'étonner si, placée et organisée comme elle l'est, cette Foire s'est immédiatement classée l'une des principales de Province.

Le chiffre toujours croissant des exposants et des visiteurs non seulement de notre région Provençale, mais de la France entière et même de l'Etranger, prouve combien les promoteurs de la Foire de Printemps n'ignoraient pas non plus que les relations commerciales ne peuvent à l'heure actuelle s'établir et s'amplifier qu'à la condition de mettre en présence producteurs et acheteurs.

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER P.-L.-M.

La Compagnie P.-L.-M. a l'honneur de rappeler au public que, depuis le 1er octobre 1926, afin de donner de nouvelles facilités à sa clientèle et de contribuer à réduire le plus possible les mouvements de fonds, elle a mis en vigueur, à titre d'essai, un système de paiements à l'avance dit « par fiches de contrôle ».

Ce système, qui revient en quelque sorte à instituer le chèque-transport, consiste à faire verser à l'avance une somme déterminée et à remettre en échange un carnet de même valeur comprenant un certain nombre de fiches.

Ces fiches sont utilisées par le titulaire jusqu'à concurrence de la valeur du carnet pour acquitter aux guichets de toutes les gares les frais de toute nature concernant des transports (billets de place, enregistrement de bagages, taxes et frais afférents aux envois G. V. ou P. V. et aux colis postaux, remboursements, etc.

Les carnets sont de trois types :

Série A. — Valeur 5.000 francs.
— B. — — 10.000 —
— C. — — 20.000 —

Ils sont mis en vente directe dans les principales gares du réseau, mais peuvent être demandés dans toutes les gares et stations, qui en effectuent la remise aux acheteurs.

Ils offrent des avantages analogues aux carnets de chèques et, en outre, les avantages particuliers suivants; exonération du droit de timbre de chèques, utilisation immédiate sans visa préalable, acceptation des fiches sans formalités dans toutes les gares et stations de la Compagnie.

Enfin les acheteurs bénéficient d'une ristourne qui leur est versée lors de l'épuisement de ces carnets ou du remboursement des sommes non utilisées.

Ceci revient à dire que le nouveau système est très intéressant pour tous les usagers des chemins de fer et qu'il obtiendra rapidement leur faveur dès qu'il sera suffisamment connu.

Les personnes qui désireraient obtenir des renseignements plus détaillés sur son fonctionnement pourront s'adresser aux chefs de gare.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Services d'auto-cars de la Compagnie des Chemins de fer du Midi
Saison d'été 1927. — Commencement des services : 20 juin
Cessation des services. ..... 1er octobre.

I. — *La route des Pyrénées.* — A) Services normaux, 6 étapes; Biarritz-Cerbère (87 kilomètres) ou Cerbère-Biarritz et Biarritz-Carcassonne (820 kilomètres) ou Carcassonne-Biarritz.

Ces services sont assurés: *a*) entre Biarritz et Cerbère, 4 fois par semaine dans chaque sens; *b*) entre Biarritz et Carcassonne, 3 fois par semaine dans chaque sens.

B) Services rapides : 4 étapes (3 journées 1/2) : Biarritz-Carcassonne (767 kilomètres) ou Carcassonne-Biarritz. Ces services sont assurés 3 fois par semaine dans chaque sens.

II. — Liaison entre la route des Pyrénées et les gorges du Tarn : *a*) Carcassonne-Millau, par Saint-Pons, Lamalou-les-Bains, Bédarieux et Lodève (204 kilomètres) ; *b*) Millau-Carcassonne, par St-Affrique, Lacaune et Mazamet (219 kilomètres). Ces services sont assurés 3 fois par semaine dans chaque sens.

III. — Circuits des gorges du Tarn et des Causses : *a*) Circuit (quotidien) : Millau-Meyrueis, Aven Armand, Ste-Eminie-Gorges du Tarn, Millau (135 kilomètres) ; *b*) circuit (5 fois par semaine) : Millau, Valles-de-la-Dourbie, l'Aigoual, Brambiau, Dargilan, Millau (172 kilomètres).

Pour renseignements, s'adresser : aux services de tourisme et de publicité de la Compagnie des chemins de fer du Midi, 54, boulevard Haussmann, Paris (9e).

A l'agence Midi-Orléans, 16, boulevard des Capucines, Paris (9e).

Aux principales agences de voyages.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu d'affaires se sont traitées dans les Entrepôts parisiens au cours de la dernière huitaine. Il y a pourtant eu quelques demandes, surtout en vins de 9° environ. Celles effectuées en vins du Midi de cette teneur alcoolique, l'ont été de 255 à 260 fr. ; en 10 degrés, on a payé de 265 à 270 fr. ; en Corbières 11°, 280 fr. environ. Il y a eu quelques wagons de vins, revendus sur gare, à des prix un peu plus bas, mais qui ne peuvent faire cours. Des Algérie, 11° ont vu les prix de 270 fr. En vins blancs, des Algérie de 10 à 11° ont été offerts de 270 à 275 fr. ; des Espagne 11 à 11°5, de 260 à 270 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et pris sur gares de Paris.

Les ordres des clients se raréfient ; d'aucuns se plaignent de la diminution de leurs ventes, et, comme ils se sont chargés de marchandises, leurs règlements s'en ressentent quelque peu. Les maisons à succursales viennent d'augmenter les prix dans leurs dépôts, et, d'un autre côté, la Chambre syndicale des vins en gros de Paris, a, de nouveau augmenté les prix de sa mercuriale, pour les vins pris en entrepôts.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 28 mars	Cours du 4 avril
8°.....	logé 7 fr. 25		
8 à 9°.....	à 7,50 le degré	»»» à »»» fr.	«
9 à 10°.....		8 à 10° 240 à 250 fr.	9 à 11° 250 à 260 fr.
11°.....		10 à 12° 255 à 265 fr.	10 à 13° 260 à 270 fr.
11 à ».....			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 50 à 8 fr. 00 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 à 8 fr. le deg.		
Blanc Piepoul.....			

La Cave Coopérative de vinification de Saint-Pons-la-Calm (Gard) a vendu, le dimanche 27 mars, 350 hectos de vin rouge titrant 9 degr. 4 au prix de 251 fr. 15 l'hectolitre nu, pris sur place.

Les offres sur souches entre 16 et 17 francs le degré, suivant conditions de retiraison, sont assez nombreuses, mais la propriété vend peu.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 29 mars	Cours du 5 avril
8°1/2			8 à 9° »» à »»
9°	62	«	9 à 10° «« à ««
10°	à	9 à 11° 1/2 240 à 250	9 à 11°1/2 250 à 265
11°	85	»	9 à 10° «« à »»
Rosé	7 fr. 75 à 8 fr. 25 le d.		10 à 11° »» à ««
Blanc de blanc	8,50 à 9 fr. le d.		9 à 11° »» à »»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 30 mars 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 240 à 250 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,»» à 19,50 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,»» à 19,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 290 à 295 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 212 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 220 à 225 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 205 à 210; 11 à 12° 220 à 225 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 290 à 300. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 25 mars	Cours du 1er avril
8°		«	«
9°		9° 240	9° 250
10°	8 fr. »» à 8,25 le d.	à à	à à
11°		11° 250 fr.	11° 260 fr.
Vins rosés 8°	7,75 à 8,25 le deg.	Rosé «« à »« fr.	225 à 250 fr.
Vins blancs	8,50 à 9 le deg.	»	220 à 260 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 27 mars au 2 avril 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. à 11° de 245 à 260 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 230 à 240 fr.; bourrets et picpouls, ««« à »»» fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 3 avril.

Vins rouges, de 10°, 260 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 24 mars	Cours du 31 mars
7 à 8	7 fr. 50		«
8 à 9°	à 8 fr. 75	9° à 12° 240 à 260 fr.	8 à 12° 240 à 260
9 à 10°	le degré	10° à 12° 240 à 260 fr.	10 à 12° 250 à 265
10 à 11°		9 à 12° »» à »» fr.	9 à 12° «« à »»
11° et au-dessus		»	«

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 26 mars au 2 avril.

Vins rouges de 9 à 11 deg. «, de 248 à 260 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 11°, 245 ; 11 à 12° à 265 fr. ; Corbières 10 à 11°, 250 fr. ; 11 à 12, 265 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 26 mars	Cours du 2 avril
8°.....		8° 225	9 240
9°.....	8 7fr. 75	à à	à à
10°.....	à à	12° 250 fr.	12° 260 fr.
11°.....	12° 8 fr. le degré	10 à 12° «« à	l'hecto
11 à 12°.....		»« fr.	
12 à 13°.....		l'hecto	

GIRONDE. — **Bordeaux**, 31 mars. — Pour les vins courants, on signale un petit courant d'affaires, les prix sont très fermes et tenus en hausse par les récoltants. On cote les vins courants rouges, de 2.000 à 2.200 fr. le tonneau nu ; vins blancs, de 2.400 à 2.600 francs.

MAINE-ET-LOIRE. — **Angers**, 26 mars. — Les prix des vins supérieurs sont plutôt faiblement tenus. Mais les vins courants sont en hausse ; les vins blancs se vendent de 800 à 1.200 et même 1.400 fr. la pièce, suivant provenances et qualités.

PROVENCE. — *Fédération des coopératives vinicoles des Bouches-du-Rhône*, 6, rue St-Jacques, Marseille.

Feuille d'informations du 29 mars 1927

Coopérative Vinicole de Rousset, 12 mars. — 1.200 hectos vin rouge 10°5 à 240 fr. l'hecto rendu gare départ. Enlèvement fin mai.

350 hectos vin rouge 10°5 à 240 fr. l'hecto, rendu gare départ.

Coopérative Vinicole de Trets, 20 mars. — 500 hectos vin rouge 10°3 à 240 fr. l'hecto. Enlèvement courant juin.

24 mars. — 500 hectos vin rouge 10°3 à 240 fr. l'hecto. Enlèvement mai.

Coopérative vinicole Saint-Andiol, 31 mars. — 800 hectos vin blanc 1926 8°8 à 235 francs l'hecto. Enlèvement fin avril.

31 mars. — 100 hectos vin rosé 1926 9° à 235 fr. l'hecto. Enlèvement fin avril.

Coopératiue vinicole de Cabries, 31 mars. — 425 hectos vin rouge 10°3 à 260 francs l'hecto. Enlèvement fin mai.

BOURGOGNE. — **Nuits**, le 24 mars. — Il semblerait qu'il y aurait une reprise sur les vins fins depuis quelques jours ; ils étaient délaissés ces temps derniers. En vins ordinaires, on paie des gamays de 600 à 650 fr. la pièce ; les alligotés se traitent de 700 à 750 fr. à la propriété.

ALLIER. — **St-Pourçain**, 26 mars. — Vins blancs et rouges en hausse. Blancs 300 fr. l'hecto ; rouges 275 fr. ; pris chez le producteur

ALGERIE. — **Alger.** — Du 26 mars 1927.
Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.
Toutes qualités réunies, le degré, 19 fr. 50 à 21 fr. 50.
Vin blanc :
De raisins rouges, de «« fr. «« à «» fr. «« le degré.
De raisins blancs, le degré, de «»,»» fr. à «« fr. »»
Achats sur souche, de 12,75 à 13 fr. 25.
Nus, quai Alger.

Oran. — Mars 26 1927. — Vin rouge, 17,50 à 18,50 le degr. ; supérieur, «» à «« fr. ; rosé, 16,50 à 18 fr. ; blanc, 18 à 18 fr. 50 le deg. Nu, à la propriété.

Alcools

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»« à 1140 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 670 à 680 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1150 à 1160 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, «»« à 780 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1110 à 1120 fr. ; 52°, 670 à 675 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86 degrés, »«««« à «««« fr. ; 3/6 de marc, 86°, «»« à «»« fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, 680 à 690 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°. de 1160 à 1175 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1110 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 790 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 640 à 670 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger.— 3/6 vin 96-97 rect extra neutre 1325 à «««« fr. 3/6 de marc, 1205 à 1210 fr. eau-de-vie de vin, 52°, »«» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» fr.

Tartres

Marché de Béziers du 1er avril 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	« fr. »» à 6,50	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 20	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 30	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 40	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 75	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance plus facile, il s'établit un courant de transactions importantes qui régularise le marché.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 5 avril 1927.

	avril	mai	juillet-août
Blé	162,50-162,75	160,50 P.	156,25 P.
Seigle.....	143 N.	143 N.	140 N.
Avoine noire	115 P.	116,75-117 P.	116,25-116 P.
Avoine.....	110 N.	114 N	113 N

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 226 à 227 fr.

Blé dur 2e choix, 212 à 214 fr.

Orge marchande, 138 à 140 fr.

Divers

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 190 à 200 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 165 à 175 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr. ; sulfate cuivre neige, 350 à 360 fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 27 Mars au samedi 2 Avril 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	12	5	13	7	3	2	12	4	13	6	8	13
Lundi	13	2	14	6	»	0.4	14	3	16	2	0.6	»
Mardi	13	7	18	8	2	2	13	1	17	9	3	0.5
Mercredi ...	14	9	11	1	2	»	12	6	15	0	0.5	»
Jeudi.....	14	5	15	4	»	»	11	3	19	0	7	»
Vendredi ...	13	8	»	»	11	»	12	5	»	»	7	»
Samedi.....	12	1	»	»	»	»	9	4	»	»	3.1	»
Total...	191	87	134	41	50	18.4	190	55	165	16	51.8	13.5
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	13	4	11	9	7	8	12	6	»	6	»	«
Lundi	12	3	12	12	4	3	10	5	»	9	»	»
Mardi	11	6	20	9	3	1	12	3	»	10	1	»
Mercredi....	13	10	11	7	7	»	12	5	»	7	»	10
Jeudi.....	14	7	14	6	1	»	13	3	»	8	»	»
Vendredi ...	13	9	«	»	11	»	11	4	»	»	»	»
Samedi.....	11	3	»	»	»	»	7	4	»	»	1	«
Total....	186	99	122	64	71	22	182	53	»	56	9	10
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	13	5	16	7	»	»	14	7	15	8	»	10
Lundi	11	1	16	8	1	»	9	5	15	6	2.5	2.5
Mardi	10	1	18	10	»	»	9	3	17	10	1	7.5
Mercredi....	11	5	15	9	5	0 2	14	7	20	10	2	6
Jeudi.....	14	1	14	1	2.5	»	14	3	16	5	1	»
Vendredi ...	12	»	»	»	»	»	14	6	»	»	1	»
Samedi.....	9	4	»	»	2.1	»	9	5	»	»	0.7	»
Total....	184	45	161	59	26.	11.5	187	65	164	63	24.2	126.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	13	6	17	8	2	9	»	8	15	13	7	1
Lundi	11	2	17	12	8	»	12	2	18	12	»	»
Mardi	13	3	20	9	4.1	1	13	8	20	14	»	»
Mercredi....	13	10	16	9	5.5	«	15	8	21	12	»	6
Jeudi.....	15	4	20	6	1	»	16	8	19	9	»	»
Vendredi ...	14	8	»	»	9	«	13	3	»	»	»	»
Samedi	13	0	»	»	0.3	«	15	7	»	»	1	»
Total....	211	81	180	72	89.9	27.2	194	80	192	114	58.6	62.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	16	7	15	8	13	0.1	14.0	6.8	16.4	11.3	4.8	«
Lundi	10	4	22	12	12.3	»	13.9	5.4	17.3	12.8	»	0.2
Mardi	10	3	25	10	0.4	1	13.8	7.3	16.9	13.0	«	»
Mercredi ...	12	6	12	9	7	6.4	16.9	9.0	21.4	10.9	«	»
Jeudi.....	12	5	18	2	13	«	16.4	9.9	24 2	9.9	«	«
Vendredi ...	16	8	»	»	»	»	14.0	7.9	22.4	8.6	«	«
Samedi	12	3	»	»	4	»	16.3	7.1	22 3	8.3	1.2	«
Total....	215	90	199	81	74 9	34 4	203.6	98 5	240.7	122.2	36.4	29.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	16	8	17	8	15	»	13	18	17	6	»	»
Lundi	11	»	18	10	»	2	15	11	23	19	3	«
Mardi	13	8	26	10	»	»	13	13	19	16	»	«
Mercredi....	13	9	19	12	2.2	»	14	15	16	16	«	«
Jeudi.....	17	10	19	12	2	»	16	15	17	16	9	«
Vendredi ...	17	11	»	»	»	»	15	15	»	»	«	«
Samedi.....	16	8	»	»	»	»	16	15	»	»	»	«
Total.....	222	104	216	98	24 4	19	216	190	140	181	12	«

Observations. — Printemps.